74e Année T. 147 N° 22-23 2-9 Juin 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. [270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
11 JUN 1957

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE **30 FRANCS**

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. : 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

SULFATEZ

MACCLESFIELD

SULFATE DE CUIVRE - BOUILLIE

ARCURE-LEPAGE

PÉPINIÈRES LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

Plus de problème d'araignées rouges

AVEC

Méta-Systémox

BAYER

qui les détruit radicalement

ainsi que tous les pucerons

En vente chez votre fournisseur habituel

Le Service technique Phytochim 57, Av. d'Iéna. Paris, se tient à votre disposition pour vous fournir gracieusement tous renseignements utiles.

HAVAS

Economisez
le Cuivre...

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE
BÉZIERS

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La situation du vignoble. — Le soufre de Lacq. 301
A. Vergnes. — Sur les traitements de l'Anthracnose maculée. . 304
P. M. Durquety. — Note sur la génétique des anthocyanes des raisins. 309
Questions diverses. — G. B. Saviez-vous que. 316
P. A. V. — Le marché commun. 319
A. Prax. — Négociants tenez à jour vos registres. . 319
Informations. — L'Ecole d'Agriculture et de Viticulture « Charlemagne ». 320
Admission à l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Hyères. 321
Journée de Motoviticulture, Salles-en-Beaujolais (Rhône), 321
Ecole Régionale d'Agriculture de Sainte-Livrade-sur-Lot 321
Institut Technique du Vin. 321
Partie officielle. — Décret n° 57-593 du 17 mai 1957 relatif à la déclaration de récolte des vins. 322
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

La situation du vignoble

Le développement du vignoble métropolitain au cours de ce printemps est caractérisé par la présence du mildiou dans le Midi et par les dégâts provoqués par de nouvelles gelées tardives au début de mai.

Le Mildiou est solidement établi en Bas-Languedoc et des dégâts localisés ont déjà été provoqués par les pluies abondantes qui ont été observées du 29 avril au 2 mai. L'eau a séjourné dans les vignes, non seulement dans les plaines et les vallées, mais encore en demi-coteau, dans les situations analogues à celle que représente la figure ci-après.

Dans ces foyers fortement envahis, où la récolte est perdue ou compromise, les pluies du 9 au 13 mai n'ont pas eu grand effet. Mais des pluies abondantes, qui pourraient survenir du moment où nous écrivons (25 mai) jusqu'au 12 juin, entraîneraient des conséquences beaucoup plus graves : sulfater.

On doit souligner comme un fait remarquable, et comme un enseignement, que les vignes sulfatées avant le 25 avril ont été généralement bien protégées. L'insistance avec laquelle la

Station d'avertissements de Montpellier a recommandé cette année l'exécution de traitements précoces était donc justifiée et bien adaptée aux conditions particulières de 1957 : débourrement hâtif ; germination des œufs dès le 1er avril. La justification aurait été plus éclatante encore si les températures observées au cours des pluies, et entre les périodes pluvieuses, n'avaient pas été anormalement basses.

Dans les autres régions, la situation reste confuse. La germination des œufs d'hiver au champ est, la plupart du temps, inaperçue et incontrôlée ; les opérations ne se déclenchent qu'après la constatation des premières taches, et parfois de celles que l'on a sous les yeux sans qu'il soit besoin de souiller les chaussures pour les rechercher. Il est vrai que les conditions de développement que rencontre le mildiou y sont habituellement moins favorables qu'en Bas-Languedoc et que la lutte y est en général plus facile.

Il faut donc attendre la seconde quinzaine de juin pour acquérir une juste idée des dommages que le mildiou aura provoqués.

Les gelées ont de nouveau durement frappé le vignoble métropolitain au mois de mai, notamment le 7. Localisées dans le Midi, elles ont, par contre, provoqué des dégâts importants dans d'autres vignobles, par exemple dans le Sud-Ouest, et plus particulièrement dans la bordure continentale.

Vignoble de demi-coteau (vallée moyenne de l'Hérault) plusieurs jours après les pluies de fin avril.
(Photo M. Bernon).

Des vignes gelées en avril (12-13) ont été gelées une deuxième fois en mai. Elles vont refaire une troisième végétation mais la récolte est perdue.

Les prix sont en hausse ; bien entendu, les dommages provoqués par le gel d'une part et les risques de mildiou d'autre part y sont pour quelque chose et c'est le cas des vins blancs ; mais les événements politiques, dans leur incidence économique, ne sont pas sans incliner les producteurs à la fermeté, sans doute pour un certain temps encore.

Le soufre de Lacq

La lutte contre les maladies et les parasites offre bien des difficultés : époque des traitements, exécution. Les soucis qui l'entourent sont suffisants et l'industrie — celle des fournisseurs de l'agriculture — se doit de ne pas y ajouter des préoccupations supplémentaires au sujet de la valeur, c'est-à-dire de l'efficacité, des ingrédients qu'elle livre en vue des traitements.

Si quelques abus se produisent à ce sujet ils sont, en général, assez rapidement constatés et dénoncés ; c'est, du moins, ce que le passé enseigne : des entreprises de cet ordre ont tourné à la confusion de leurs auteurs et l'on peut penser que ce résultat serait atteint aujourd'hui plus rapidement qu'autrefois en raison de la plus grande sécurité des méthodes d'expérimentation.

Ce sont des données qu'il convient d'avoir en vue dans le recours à des sources nouvelles de matières premières utilisées par la viticulture ; la question se pose — de nouveau — pour le soufre, dont on a dit qu'il pouvait être produit par le gisement de Lacq en quantité plus que suffisante pour couvrir les besoins agricoles et industriels ; on ne peut que s'en féliciter.

Les caractéristiques que doit présenter un soufre viticole sont assez bien connues et les fabrications nouvelles ne sauraient s'en écarter beaucoup sans compromettre le succès des traitements. Il y a lieu d'espérer que les soufres de Lacq présentent ces caractéristiques ou que l'on s'est préoccupé de les leur communiquer ; mais on n'a sur ce sujet, pour le moment, aucune indication.

Il serait naïf de penser qu'aucune étude n'a été faite alors que les intérêts en jeu, qui sont énormes, peuvent être bouleversés si la production de Lacq peut atteindre l'importance qu'on lui a attribuée. L'industrie pétrolière, dont on connaît la pression qu'elle exerce sur le marché des produits anti-mildiou et celui

des insecticides, trouve ainsi dans sa main un nouvel instrument : on souhaite qu'elle n'abuse pas de sa puissance car il est nécessaire de souligner que si les matières premières de base, cuivre, soufre, chaux font l'objet de fabrications relativement bien connues, il en est autrement des ingrédients introduits depuis cinq ou six ans dans la pratique viticole. Le Service de la Répression des fraudes et l'Institut technique du Vin se sont sans doute déjà préoccupés de ces problèmes sur lesquels je reviendrai à l'occasion.

J. Branas.

Sur les traitements de l'Anthracnose maculée

(*Gloeosporium ampelophagum* Sacc.)

De nos jours l'anthracnose maculée n'apparaît pas comme une maladie très importante. Elle est en régression depuis la généralisation de la lutte contre le mildiou par les bouillies cupriques. On ne se préoccupe plus de son traitement sur les variétés de *Vitis vinifera ;* mais un traitement spécifique peut s'imposer sur les hybrides producteurs peu ou pas traités contre le mildiou. Il se fait en général en hiver par application d'une solution de sulfate de fer additionnée d'acide sulfurique, et en été par des pulvérisations de bouillies à base de cuivre.

Cependant, des fongicides organiques comme le Captane et le Dithane sont actuellement commercialisés. Ils sont parfois utilisés dans la lutte contre le mildiou de la vigne (2, 3, 4, 5). Cela entraîne alors un abandon des produits cupriques, et on peut se demander s'il n'y a pas là un risque de nouvelle extension de l'anthracnose maculée.

Nous avons fait un essai afin de voir si ces deux nouveaux fongicides ont contre cette maladie une action comparable à celle de la bouillie bordelaise. Accessoirement, nous avons comparé comme traitements d'hiver, la solution de sulfate de fer additionnée d'acide sulfurique à deux autres formules : l'une étant l'arsénite de soude qui s'est déjà révélée efficace contre l'apoplexie et l'excoriose (6), et l'autre, une solution de cuivre à 5 % conseillée par S. J. du Plessis (7).

Nous avons réalisé cet essai en 1956 à Lias d'Armagnac (*) (Gers).

DISPOSITIF EXPERIMENTAL

La vigne comptait 32 rangs, qui ont d'abord été divisés en 8 parcelles de 4 rangs chacune. Sur ces 8 parcelles, ont été effectués les traitements d'hiver en 2 répétitions ; chaque répétition comprenant :

— une parcelle traitée à l'arsénite de soude à raison de 5 % en volume de produit commercial que nous désignons par 1. Ce dernier contenant, par litre : 250 grammes d'arsenic combiné avec 97 grammes de sodium ;

— une parcelle traitée avec une solution de cuivre à 5 % (traitement 2) ;

— une parcelle traitée avec un mélange de sulfate de fer à 35 % et d'acide sulfurique à 1 % (traitement 3) ;

— une parcelle n'ayant reçu aucun traitement que nous appelons parcelle O.

Chancres d'anthranose sur sarment

Par la suite, chaque parcelle a été subdivisée en 4 sous-parcelles de un rang, de manière que chacune reçoive la série des traitements d'été.

Ceux-ci ont été les suivants :

– une sous-parcelle a été traitée au Captane à 0,3 % de produit commercial et contenant 50 % de matière active. Nous désignons ce traitement par C ;

– une sous-parcelle a été traitée au Dithane à 0,8 % de produit commercial, contenant 65 % de produit actif (traitement D) ;

– une sous-parcelle a été traitée à la bouillie bordelaise à 2 % (traitement B) ;

– une sous-parcelle a été laissée sans traitement et désignée par T.

Les traitements d'hiver ont été appliqués le 22 mars 1956 et les traitements d'été ont été répétés quatre fois sur chaque parcelle ; tous ces traitements ont été appliqués au pulvérisateur à dos d'homme.

MANIFESTATIONS DE LA MALADIE : OBSERVATIONS

A la date du 11 juillet, la maladie se manifestait par la présence de lésions sur le feuillage, les rameaux, les grappes. Nos observations ont porté sur les dégâts occasionnés sur les rameaux. Ceux-ci présentaient des chancres et des zones défeuillées. Ces dernières nous ont servi à mesurer l'intensité de la maladie. Nous en avons relevé la fréquence par sous-parcelle et nous avons obtenu la moyenne par souche pour chaque sous-parcelle c'est-à-dire pour les deux répétitions de chaque combinaison de traitements d'hiver et d'été.

Le tableau I donne les moyennes de ces deux répétitions. Il donne aussi les moyennes suivant les traitements d'hiver et suivant les traitements d'été.

Il est à signaler que la vigne considérée contenait des impuretés variétales et que les résultats ont été relevés sur 12 375 Seyve-Villard seulement. L'impureté la plus fréquente était le 12 309 Seyve-Villard. Cet hybride qui a une certaine ressemblance avec le 12 375 est plus sensible à l'anthracnose, mais sa présence était malheureusement ignorée au départ, lorsque l'essai a été conçu.

TABLEAU I

Moyenne des deux répétitions pour chaque combinaison de traitements et moyennes suivant les traitements d'hiver et suivant les traitements d'été.

	0	1	2	3	Moyenne
C	1,105	0,105	0,905	0,640	0,688
D	1,450	0,235	1,195	0,845	0,931
B	1,670	0,195	1,755	1,005	1,156
T	1,445	0,495	2,305	2,350	1,648
Moyenne	1,417	0,257	1,540	1,210	

L'analyse statistique faite sur les 2 répétitions de traitements d'hiver et sur les 8 répétitions de traitements d'été montre qu'il n'y a pas de différences significatives parmi les premiers, mais qu'il en existe parmi les seconds.

Par ordre d'efficacité, les moyennes de traitements d'été se classent de la manière suivante : Captane, bouillie bordelaise, témoin. L'erreur utilisée pour la comparaison de deux moyennes de ces traitements montre que le Captane est significativement supérieur à la bouillie bordelaise et au témoin, mais non significativement différent du Dithane ; que ce dernier n'est pas différent de la bouillie bordelaise, mais que Dithane et bouillie bordelaise sont significativement supérieurs au témoin.

Nous avons par la suite fait un contrôle sur les grappes les 22 et 23 août 1956. Sur ces dernières, la maladie se manifestait alors par l'altération des baies.

Les dégâts s'échelonnaient depuis quelques baies atteintes jusqu'à l'ensemble des baies détruites. Nous avons donné une note par souche pouvant aller de 0 à 4 suivant l'intensité de la maladie :

0 pas de manifestation de la maladie ;
1 quelques rares baies atteintes ;
2 le nombre de baies atteintes fait que ces dernières se voient facilement ;
3 la plupart des baies sont atteintes ;
4 il ne reste plus de baies saines et les grappes sont desséchées.

Le tableau II donne les notes moyennes des deux répétitions pour chaque combinaison de traitements d'hiver et d'été. Il donne aussi les notes moyennes suivant les traitements d'hiver et suivant les traitemens d'été.

TABLEAU II

Notes moyennes des deux répétitions pour chaque combinaison de traitements et moyennes suivant les traitements d'hiver et suivant les traitements d'été.

	0	1	2	3	Moyenne
C	0,510	0,220	0,495	0,370	0,398
D	1,015	0,310	0,950	1,020	0,823
B	0,925	0,325	0,930	0,885	0,766
T	2,500	1,630	2,705	2,670	2,376
Moyennes	1,237	0,621	1,270	1,236	

Dans ce cas, nous n'avons pas établi d'erreur pour la comparaison de deux moyennes. Toutefois, on peut faire les remarques suivantes quant au classement de ces moyennes par rapport aux observations du 11 juillet.

Le classement des traitements d'hiver n'est pas modifié.

Dans les traitements d'été, la bouillie bordelaise se trouve classée un peu avant le Dithane (mais rappelons que ces deux produits n'avaient pas été significativement différents précédemment). Par ailleurs, il semble que l'écart entre le témoin et l'ensemble des produits utilisés en été se soit accru.

CONCLUSION

Nous rappellerons que la vigne sur laquelle nous avons réalisé cet essai (*) présentait des impuretés variétales sensibles à l'anthracnose et distribuées dans le champ d'une manière irrégulière. Ces impuretés n'ont pu qu'amplifier l'hétérogénéité dans la répartition de la maladie réputée à foyers et la valeur de l'essai a pu en souffrir.

Nous n'avons pas obtenu de différences significatives dans l'action des traitements d'hiver, comparés ici avec moins de précision que les traitements d'été. Notre but était d'ailleurs essentiellement de constater l'action de ces derniers. Leur classement dans notre essai, sans pouvoir être considéré comme définitif, met cependant en évidence une action contre l'anthracnose maculée des deux fongicides de synthèse Captane et Dithane.

A. VERGNES, Laboratoire de recherches viticoles du Centre de Recherches Agronomiques du Midi. (I. N. R. A.).

(*) Nous tenons à remercier particulièrement M. Brun, propriétaire-viticulteur à Lias d'Armagnac et M. Perarnaud, du Service de la Protection des Végétaux de la circonscription de Toulouse, pour l'aide qu'ils ont bien voulu nous apporter dans la réalisation de ces essais.

BIBLIOGRAPHIE

1. G. et M. Arnaud. Traité de Pathologie végétale. Tome I, Paris Ed. Paul Lechevalier et Fils, 1931.
2. Boubals (D) et Vergnes (A). Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne. Annales des Epiphyties 1953, 2, 209. *Progrès agricole et viticole*, 1953, 56, 64, 7-8, 90.
3. Boubals (D) et Vergnes (A). Essais de fongicides organiques dans la contre le mildiou de la vigne effectuées en 1953. Annales des Epiphyties 1954. 2. 161. *Progrès agricole et viticole*, 1954. 20-21, 306 ; 22, 330 ; 27-28, 6.
4. Boubals (D) Vergnes (A) et Bobo (H). Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne effectués en 1954. *Progrès agricole et viticole*, 1955, 5, 64.
5. D. Boubals, A. Vergnes et H. Bobo. Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne effectués en 1955. *Progrès agricole et viticole*, 1956, 3-4, 29. 1956-5, 63.
6. D. Boubals, R. Agulhon et A. Vergnes. Essais de lutte contre l'excoriose. *Progrès agricole et viticole*, 1656. 10-11 ; 152, 12-13, 169.
7. Du Plessis S. J. Anthracnose of vines ands its controls in South Africa. *Départ Agric. For sc Bul.*, 216.

Note sur la génétique des anthocyanes des raisins (1)

Le problème de la pigmentation anthocyanique des végétaux est rendu complexe par le nombre des facteurs qui l'influencent. Parmi ceux-ci, les facteurs héréditaires qui portent sur la répartition des pigments dans la plante et sur la coloration des fleurs, ont donné lieu à des travaux de Beale G. H., Haldare J. B. S., Lawrence W. J. C., Price J. R., Scott-Moncrieff R., Bate-Smith E. C. Les différences de couleur entre variétés sont dues à des différences d'oxydation ou de méthylation des groupements hydroxyles du noyau latéral du phényl 2 benzopyrilium. Les formes plus oxydées et les formes méthylées sont généralement dominantes. Les changements dans les sucres fixés à la molécule principale, par contre, interviennent rarement.

Pour les espèces et la variété de Vitis, où les pigmentations naturelles et pathologiques sont très nombreuses, la complexité du

(1) Exposé au Congrès de la qualité végétale, Paris, avril 1957.

problème est aussi grande que pour les autres végétaux. C'est pourquoi, nous limiterons notre exposé à un essai d'explication de la transmission héréditaire des facteurs responsables de la coloration de la baie.

Notre étude est basée sur du matériel végétal existant dans notre pays. Nous n'avons pu réaliser des hybridations systématiques toujours longues à se mettre à fruit. Les variétés et espèces étudiées sont :

— des cépages de l'espèce *Vitis vinifera* L. ;

— des espèces de *Vitis* d'origine américaine : *Vitis riparia* Michx, *V. rupestris* Sch., *V. aestivalis* Michx, *V. Lincecumii* Buckley, *V. Labrusca* L., *V. coriacea* Schuttl., *V. cordifolia* Michx, *V. rubra* Michx, *V. monticola* Buckley, *V. Berlandieri* Pl., *V. Arizonica* Engelm ;

— et des hybrides inter-spécifiques simples ou complexes issus de l'hybridation privée.

La méthode de chromatographie mono et bi-dimensionnelle réalisée sur chaque variété ou espèce par M. P. Ribéreau-Gayon et P. Sudraud a permis d'obtenir des chromatogrammes qui peuvent être schématiquement groupés en trois types symbolisés par A, B et C. Le type A est caractérisé par la prédominance des monoglucosides du malvidol, pétudinol et delphinidol qui possèdent sur le noyau latéral 3 CH en 3', 4' et 5'. Dans le type B, la prépondérance est aux diglucosides des mêmes substances. C, par contre, allie aux monoglucosides ci-dessus une plus grande quantité de dérivés cyanidol et péonidol, ayant 2 CH sur le noyau latéral.

Ces constatations prouvent que A, B et C se distinguent, en définitive, les uns des autres par une glucosidification (mono ou diglucosides) et une oxydation (di ou triphénols) plus ou moins importantes.

L'étude des chromatogrammes et de l'origine des espèces et variétés de Vitis permet certaines remarques et hypothèses sur l'existence de facteurs héréditaires et sur leur mode de transmission.

Nous pouvons observer en effet :

I. — *Croisements entre cépages rouges et blancs*

a) entre espèces pures :

le type de matière colorante de la variété rouge se retrouve identiquement dans les descendants,

ex : 41 B et Baco 24-23.
B et variété blanche B
A et variété blanche A

b) entre hybrides « américains » et espèce pure :

le L. Millot 192-24 résulte du croisement d'un hybride entre espèces du même groupe (B) et du Riesling blanc. Le type de matière colorante de l'hybride se retrouve identiquement dans le descendant :

B - B et variété blanche B

c) entre hybrides producteurs-directs plusieurs cas se présentent :

1° le 5.455 de type A donne des descendants de type A (S. 13.666, 13.669, 14.596)

A et variété blanche A

2° le 5163 S de type B donne des descendants de type B (7053 S, 8745 S)

B et variété blanche B

3° le 6905 S de type B donne des descendants dont certains sont colorés et de type B (Gal. 155.11, S. V. 12-328, S. V. 12-347, S. V. 12417), d'autres sont colorés et de type A (S. V. 12-308, S. V. 12-397), un autre est de type C (S. V. 12-391), d'autres, enfin, sont blancs (S. V. 12-303, S. V. 12-331, S. V. 12-350, S. V. 12,364, S. V. 12-413)

B et variété blanche rouges de types A, B et C blancs.

II. — *Croisements entre cépages rouges*

a) entre espèces pures :

— les espèces pures en présence ont le même type de matière colorante : les descendants ont le même type d'anthocyane que les géniteurs, exemple : 101-14 et Massanes

B et B B

— les espèces pures en présence n'ont pas le même type de matière colorante : tous les descendants ont le type d'anthocyane de l'un des géniteurs, exemple : 125 AA, Clinton, Castel 19.637, Couderc 93-5, Couderc 1202, Oberlin 595, 604, 605.

B et A B

exemple : 70 Jaeger

B et C C

b) entre hybrides et espèce pure :

1° hybrides « américains » et espèce pure ; hybride et espèce pure en présence n'ont pas le même type de matière colorante : les descendants ont différents types d'anthocyanes, exemple : S. 1, C. 7120, S. 2007

C et A types B et C

2° hybride producteur direct et espèce pure ; hybride producteur direct et espèce pure ont le même type de matière colorante :

les descendants ont le même type d'anthocyane que les géniteurs, exemple : Burdin 4503

A et A A

c) entre hybrides producteurs directs de types de matières colorantes différentes, exemple : Fauconneau 1, Landot 1660, Burdin 7334, S. V. 12-426

A et B B

exemple : Landot 3381

A et C A

A la suite de ces remarques, il convient de rechercher si une hypothèse sur les facteurs génétiques déterminant la pigmentation anthocyanique de la baie est susceptible de s'accorder avec les chromatogrammes des variétés hybrides étudiées ci-dessus. Nous devons, avant toute explication, faire observer que ce matériel viticole simple ou complexe est peu abondant et souvent douteux, quant à son origine génétique exacte.

D'après les observations sur la structure chimique des anthocyanes des espèces du genre Vitis, il est, en effet, logique d'admettre l'existence de deux facteurs génétiques :

— un facteur de glucosidification (G, g) ;
— un facteur oxydase (O, o) ;

G et g représentent respectivement les caractères diglucosides et monoglucosides. O et o les caractères triphénols et diphénols. Ils permettent de donner aux types vinifera, riparia et Aestivalis les génotypes suivants :

— type vinifera ..... gg OO
— type riparia ..... GG OO
— type Aestivalis ..... gg oo

Du point de vue génétique et pour ce qui a trait au *facteur de glucosidification*, la réponse peut venir des croisements entre les espèces ou variétés des groupes A, B et des groupes C, B. Or, les chromatogrammes de 12 cépages, issus de croisements A-B, prouvent la dominance de B sur A. Seul, le 70 Jaeger, hybride entre les types Aestivalis et riparia, présente un chromatogramme C. Donc, sauf pour le 70 Jaeger, le caractère diglucoside est dominant sur le caractère monoglucoside.

Quant au facteur oxydase, seuls les croisements entre les groupes A ou B et le groupe C pourraient apporter quelque précision. Or, parmi les exemples étudiés, l'unique cépage qui réponde à cette condition est le 70 Jaeger. Et, contrairement aux autres

Une Nouveauté Sensationnelle !

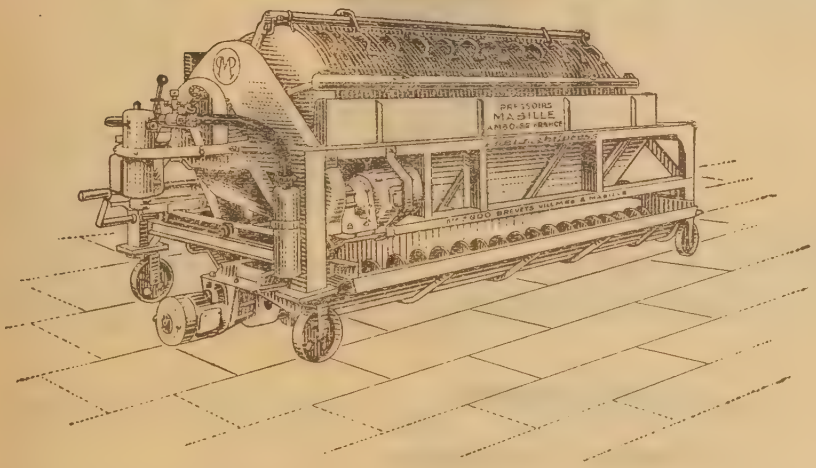
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

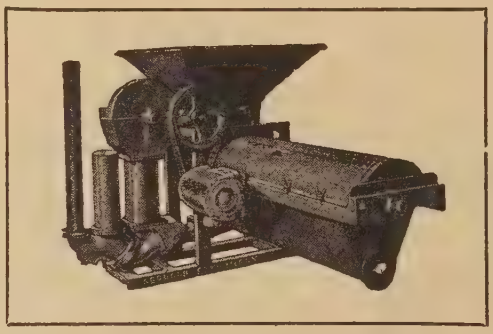
Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

MATÉRIEL DE VINIFICATION

SERRADO



Fouloir-égrappoir pompe à piston
Type S. 48

- **Fouloirs-Pompes**
- **Pompes à vendange**
- **Egrappoirs**
- **Pompes pour la manutention des marcs**
- **Equipements de cuves**
- **Tuyauteries à vendanges**

Fonderies et Ateliers de Constructions

Fondés en 1825

Saint-THIBERY (Hérault)

J'ai sauvé ma vigne !

EN
LA TRAITANT
AVEC

FONGICIDE

Esso
406
CAPTANE

Pas de mildiou ni de pourriture sur mes grappes

Un seul traitement par génération avec

MESTAN Esso POUDRAGES

Détruit tous les vers de la GRAPPE

(Cochylis et Eudemis)

Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.
M. ROQUES, 24, av. du Président Wilson, BEZIERS. Tél. : 26-19.
M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.
M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24.
M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN. Tél. : 36-74.

Contre le mildiou

SECURITE TOTALE
avec

CUPROSAN

La plus grande finesse
La meilleure tenue en suspension
La plus longue expérience (depuis 1951)
vous garantissent

efficacité maximum

PECHINEY-PROGIL

Agent général : M. SUDRES
23, avenue G.-Clemenceau, 23
MONTPELLIER — Tél. 72-79-84

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**
COMPORTES tout acier (grands et petits modèles)
CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES
SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métaux
RÉPARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles
TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**

13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél. : 72 44-46
Les SEULS REPARATEURS de la REGION d'APPAREILS à CONCENTRER

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES
pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT
MAISON FONDEE EN 1888
14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

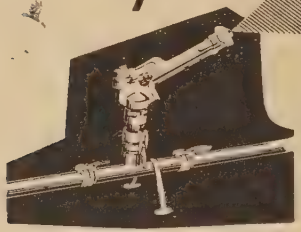
Meilleur que le Bon Fumier
en raison des oligo-éléments qu'il contient
de l'HUMUS... de la CHAUX
Pour Fumure immédiate :
TERREAU DE GADOUE
criblé — tamisé — inodore
Franco Propriété Région Montpellier
la tonne, à partir de 1.900 FRS.

BVG — 16, rue Fréd.-Chevillon
— MARSEILLE —

PREVENEZ ET COMBATTEZ
le MILDIOU
par des **POUDRAGES A SEC**
au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**
12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure
Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE
— Téléphone : DR. 63-77 —

SODIPA

la pluie



LORRAINE BAUER

à votre disposition

- Les **arroseurs** les plus robustes.
- Les meilleurs **tubes** : qualité ***ÉLECTROTUBE***
- Les meilleurs **raccords.**
- Une gamme complète de **pompes.**
- Une **technique** éprouvée et l'assurance d'un **bon service.**
- Fabrication **française.**

Documentation et devis sur simple demande :

LORRAINE BAUER 20, rue Fouquet - PARIS-17e - Tél. : GAL. 81-85

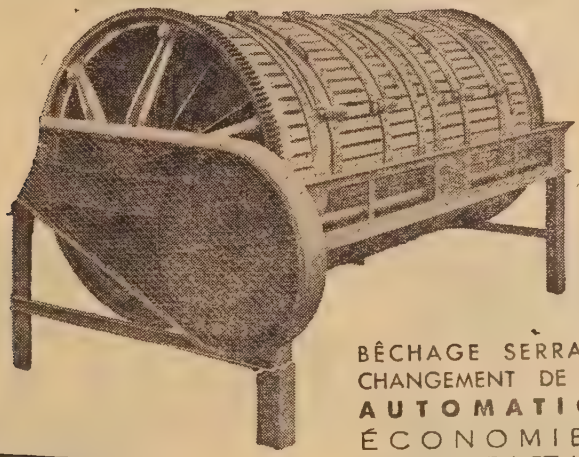
BONS P.T.T 6%

Souscrivez dans les bureaux de poste, chez les comptables du Trésor et par l'intermédiaire des centres de chèques postaux.

un Jus de première qualité!

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL VASLIN



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**

ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE LE MOINS CHER

TIONS G. DE DONIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

A3B

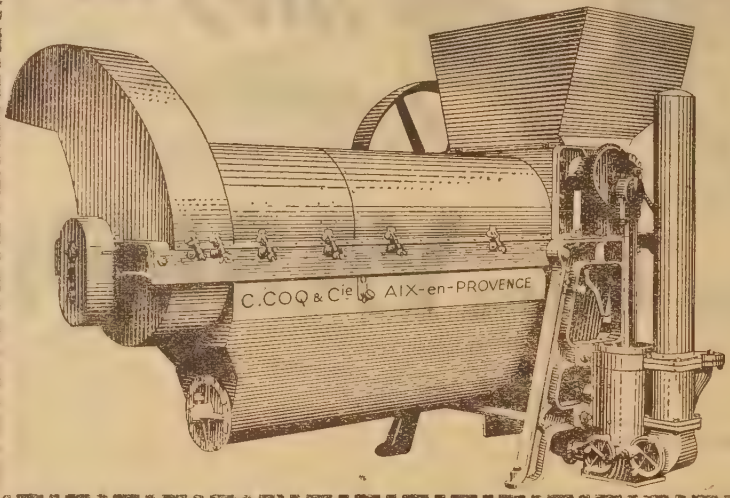
CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



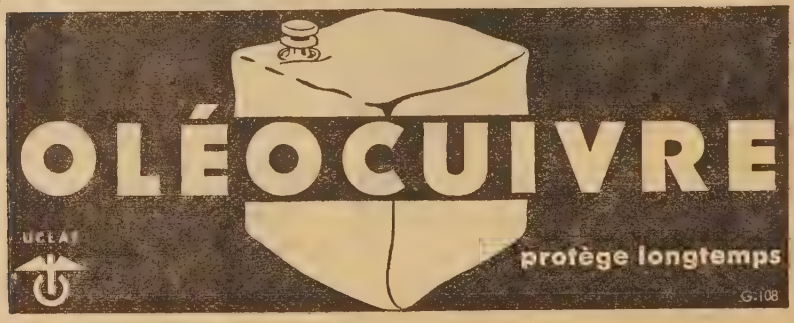
Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit
des Catalogues
Renseignements
et Devis

— • —

Foulograppe
" COQ "
avec égrappoir
et essoreur de rafles



AGENT REGIONAL : HUTTER, 1, rue Clapier, MARSEILLE (B.-du-Rh.)

espèces de plantes où s'affirme la dominance des formes les plus oxydées sur les moins oxydées pour le 70 Jaeger, le caractère diphénol semble être dominant sur le caractère triphénol. Il est donc particulièrement difficile de conclure.

En résumé, l'ensemble de ces quelques résultats ne nous permet aucune conclusion rigoureuse. Notre essai d'explication prouve simplement que cette étude difficile est en plein essor, sinon en pleine évolution.

TABLEAU I

Espèce *Vitis vinifera* L.

1°	Cépages du Sud-Ouest : petit Verdau, gros Verdau, Ardonnet, Malbec, Périgord, Mérille, Négrette, Tannat, Manseng noir, Mancep, Camaraou noir, Merlau et les types Cabernet du Médoc, Bouchet de Saint-Emilion, Sable rouge, Achéria, Bouchy, Couahort appartenant à la population Cabernet-franc, Pinenc Castets, Grappu, Folle noire.	A
2°	Cépages du Nord-Est : Pinot, Gamay (T).	A
3°	Cépages de la région méditerranéenne : Aramon, Carignan, Morrastel, Alicante-Bouschet (T), Grand noir de la Calmette (T).	A

TABLEAU II

Espèces « américaines »

Vitis riparia, Vitis rupestris.	B
Vitis aestivalis, Vitis Lincecumii.	C
Vitis Berlandieri, Vitis labrusca, Vitis cordifolia, Vitis monticola, Vitis rubra.	A

TABLEAU III

Hybrides simples entre Vitis « américains »

Riparia-Berlandieri 125 AA, riparia-rupestris 101-14, riparia-rupestris Massanes, riparia-Labrusca Clinton .	B
rupestris-aestivalis 70 Jaeger.	C

TABLEAU IV

Hybrides simples entre certains Vitis « américains » et *Vitis vinifera*

	ESPÈCE « AMÉR. »	VINIFERA	
1°	Vinifera blanc Berlandieri	Chasselas 41 B. . .	A
	riparia	Folle bl. 24-23 B. .	B

2° Vinifera rouge	rupestris	Œillade C. 19.637 .	B
	rupestris	Bourrisquou C. 93-5	B
	rupestris	Mourvèdre C. 1202.	B
	riparia	Gamay Ob. 595. .	B
	riparia	Gamay Ob. 604. .	B
	riparia	Gamay Ob. 605. .	B

TABLEAU V

Croisements entre vinifera
hybrides de Vitis « américains »

	HYBRID. ENTRE « AMÉR. »	VINIFERA	
1° avec Vinifera	Lincecumii-riparia	Pineau C. 9. . .	B
	Labrusca-riparia	Mt de Hamb. Oth.	C
	riparia-rupestris	Riesling L. Mil. 192-24	B
70 Jaeger	rupestris-Aestivalis	vinifera C. 7120 .	C
	rupestris-Aestivalis	Cinsaut S. 1. . .	B
	rupestris-Aestivalis	Aramon S. 2007.	C
2° avec hybrides simples de vinifera :			
70 Jaeger	rupestris-Aestivalis	Aram.-rup. S. 1600	B

TABLEAU VI

Croisements entre hybrides producteurs-directs
et entre hybrides producteurs-directs et vinifera

1° avec 5455 (type A) :

a) les vinifera rouges	H.P.D. 5455	Vinifera Gamay	Burdin 4503. . .	A
b) les hybrides producteurs-directs				
blancs	H.P.D. 5455	H.P.D. 6468	S. 13.666. . . .	A
	5455	6468	S. 13.669. . . .	A
	5455	6468	S. 14.596. . . .	A
rouges				
a) de type B	5455	Baco 24-23	Fauconneau 1. . .	B
	5455	8745 S	Landot 1660. . .	B
	5455	8745 S	S.V. 12-426. . . .	B
	5455	5437 S	Burdin 7334. . .	B
b) de type C	5455	11.803 S	Landot 3381. . .	A
c) de type indéterminé	5455	5163 S	S 10.878. . . .	A
	5455	5163 S	Landot 204. . . .	A
	5455	5163 S	S 10.878. . . .	B

2° avec 6.905 (type B)

a) les vinifera

b) les hybrides producteurs-directs
blancs

6905	S 6468	Galibert 15.511. .	B
6905	S 6468	S.V. 12.308. . .	A
6905	S 6468	S.V. 12.328. . .	B
6905	S 6468	S.V. 12.347. . .	B
6905	S 6468	S.V. 12.391. . .	C
6905	S 6468	S.V. 12.397. . .	A
6905	S 6468	S.V. 12.417. . .	B

3° avec 5163 de type indéterminé

a) les vinifera

b) les hybrides producteurs-directs
blancs

5163	S 880	S 7053.	B
5163	S 880	S 8745.	B

rouges
de type A

5163	Burdin 1646	Burdin 5833. . .	B

RESUME

Cette étude distingue trois types A, B et C d'anthocyanes dans le genre Vitis. Ces types se différencient par une glucosidification et une oxydation plus ou moins importantes :

A	vinifera	monoglucosides - triphénols
B	riparia	diglucosides - triphénols
C	Aestivalis	monoglucosides - diphénols

L'hypothèse d'un facteur génétique de glucosidification (G, g) semble se confirmer ; celle du facteur oxydation demande plus complète information.

P. M. Durquety,
(I.N.R.A. Pont de la Mays, Gironde).

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

LA CONSOMMATION DES JUS DE FRUITS.

Les Français ne consomment qu'un demi-litre de jus de fruits par personne et par an ; les Allemands, 3 litres ; les Suisses 14 litres ; les Américains 40 litres. Les spécialistes du commissariat au plan prévoient qu'en 1960 la consommation française aura sextuplé. La France a exporté 550.000 hectolitre de jus de raisin en 1956.

—•—

CONGRES AGRICOLE.

Le trente-neuvième congrès de la mutualité, de la coopération et du crédit agricole se tiendra à Strasbourg, du 11 au 16 juin : sur le thème « l'Agriculture devant le troisième plan et le marché commun européen ».

—•—

LA CONSOMMATION MONDIALE DE LAINE A ENCORE AUGMENTE.

Selon le Comité économique du Commonwealth, le monde a consommé au cours du premier trimestre de 1957, une quantité de laine supérieure de 3 % à celle qu'il avait consommée au cours du trimestre précédent, et de 5 % à celle qu'il avait consommée au cours du premier trimestre de 1956.

Dans tous les principaux pays transformateurs — à l'exception des Etats-Unis, où elle accuse un déclin de 7 % — la consommation de laine a marqué au cours du premier trimestre de cette année une sensible augmentation par rapport à ce qu'elle avait été au cours du premier trimestre de 1956. Au Japon, cette augmentation se chiffre par 34 %, en Italie par 17 %, en France par 9 %, en Allemagne occidentale par 7 %, et dans le Royaume-Uni par 5 %.

Dans son rapport annuel le président de la Fédération Lainière internationale, M. Baines (Angleterre), a examiné la question du « marché commun ». Il a indiqué que la création d'une zone de libre-échange permettrait à la Grande-Bretagne de maintenir ses liens avec le Commonwealth, tout en s'associant au marché commun européen.

—•—

LA FRANCE VA ENVOYER DU BLE AU MAROC OU LA RECOLTE S'ANNONCE LARGEMENT DEFICITAIRE.

Les techniciens du secrétariat d'Etat aux Affaires étrangères, chargés des affaires marocaines et tunisiennes, étudient actuellement la question de l'aide en blé à apporter au Maroc. La récolte, d'après les prévisions, n'exèdera pas pour celle année, dix millions de quintaux dont quatre millions de blé dur et tendre alors qu'elle est normalement de 28 millions. Le déficit s'élèvera donc approximativement à 18 millions de quintaux, représentant 40 milliards pour l'écomie marocaine y compris le montant de grains non exportés : 15 milliards et l'achat de grains à importer : 25 milliards.

L'aide française est étudiée sur la base de 600.000 quintaux. Il semble que le principe en est acquis. Selon certaines informations, deux cargaisons de blé auraient déjà été acheminées vers le Maroc. Ce blé serait payable à un prix moyen situé entre le prix d'achat en France et le prix mondial.

— • —

LE PRIX DES GRAINES FOURRAGERES.

Les perspectives de la prochaine récolte sont en général favorables. Dans le Midi, les pluies récentes ont causé quelques dégâts à la luzerne.

On indique trèfle violet, 20.500 à livrer ; luzerne, nouvelle récolte, 24.500 ; trèfle incarnat, 10.000 juillet. Les dernières offres sont faites en vesces de 4.300 à 4.600.

— • —

CHARGES ASSUMÉES PAR L'ETAT EN 1956, EN MATIÈRE D'AIDE AU COMMERCE EXTERIEUR.

1° *Aide à l'exportation* (subventions et détaxations) :

produits industriels.	360.600.000.000 fr.
produits agricoles.	75.350.000.000 fr.
Exportations diverses.	3.600.000.000 fr.
Total.	439.550.000.000 fr.

2° *Aide à l'importation* (ristournes sur droit de douane et suspension des droits de douane) :

produits industriels.	15.000.000.000 fr.
produits agricoles.	30.000.000.000 fr.

3° *Produits agricoles* (subventions et détaxations) :

	Aide à l'importation	Aide à l'exportation
Céréales. . . .	26.650.000.000	17.600.000.000
Bétail et viande. . .	5.600.000.000	6.500.000.000
Pommes de terre. . .	550.000.000	40.000.000
Autres produits . . .	42.550.000.000	10.060.000.000
Totaux.	75.350.000.000	34.200.000.000

Il est facile, examinant ces tableaux, de tirer les conclusions suivantes :

1° Les charges assumées par l'Etat en 1956 en matière d'aide au commerce extérieur sont considérables, au total 513 milliards 400 millions de francs.

L'intervention de l'Etat dans le commerce extérieur en 1956 (exportations et importations) lui a coûté :

produits industriels.	400.250.000.000 fr.
produits agricoles.	109.550.000.000 fr.
exportations diverses.	3.600.000.000 fr.
Total.	513.400.000.000 fr.

2° Ces charges résultent principalement de l'aide à l'exportation (439,5 milliards), mais cette aide est attribuée pour sa plus grande part aux exportations de produits industriels (360,6 milliards).

L'aide à l'exportation des produits agricoles (75,3 milliards) représente environ *le cinquième* de l'aide à l'exportation des produits industriels (360 milliards).

3° L'aide à l'exportation des produits agricoles (75,3 milliards) est compensée par une aide importante à l'importation des produits (34,2 milliards.

(Renseignements extraits du *J. O.*, *Débats Assemblée nationale*, séance du 14 mai 1957, page 2393).

L'agriculture, peu protégée contre la concurrence étrangère sur le marché intérieur, peu aidée pour l'exportation de ses productions, est la principale victime du régime d'inégalité économique imposé à la France par la politique d'expansionnisme industriel.

(Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture).

G. B.

LE MARCHE COMMUN

Notre Confrère *Le Midi vinicole* publie les conclusions d'une étude que M. le professeur Louis DELBEZ doit donner prochainement à la *Revue politique des idées et des institutions.*

C'est sans doute enlever tout intérêt à la chose que de résumer ces conclusions ; mais on ne saurait passer sous silence quelques-unes des réflexions de M. le professeur DELBEZ, notamment lorsqu'il écrit que « le grand public, trompé par la formule anodine de *Marché commun* est tenté de n'y voir qu'un accord commercial à peine plus hardi que les autres, situé dans l'empirée de la haute politique internationale et très loin des réalités quotidiennes. La vérité est tout autre. Derrière le paravent de l'union douanière se cachent des implications politiques, budgétaires, sociales, extrêmement importantes, qui, avant de nous procurer l'optimum économique qui est le but désiré, bousculeront bien des habitudes et lèseront bien des intérêts ».

Pour M. DELBEZ, le traité « substitue à l'interventionnisme qui régnait en maître (...) un libéralisme très large, portant à la fois sur les marchandises, les capitaux et les hommes ». Et, écrit-il, « il est presque comique que le traité de Rome, rétablissant la libre concurrence, ait été négocié par des socialistes, comme MM. PINEAU ou SPAAK, ou des chrétiens sociaux, comme M. ADENAUER ».

—•—

La production viticole française, dont on ne peut prétendre qu'elle connaisse un régime libéral à l'intérieur des frontières, n'a certainement pas tout à gagner dans ce monde libéral que dessine si excellemment M. le professeur DELBEZ.

P. A. V.

—•—

Négociants tenez à jour vos registres

Certes les commerçants sont à notre époque de fiscalité tatillonne astreints à tenir une comptabilité compliquée et les négociants de vins en gros n'échappent pas à cette règle. Pourtant parmi les registres dont la tenue leur est imposée, l'un revêt une importance particulière ; c'est le registre spécial dit « des appelations d'origine » qui est destiné :

a) d'une part à permettre de vérifier qu'un vin vendu en appellation a bien droit à celle-ci ;

b) d'autre part à permettre de vérifier que la quantité des vins contrôlée à la sortie des chais du négociant n'est pas supérieure à la quantité entrée.

La lecture de ce registre permet à tout moment aux agents du contrôle de se rendre compte de l'état des marchandises en dépôt et facilite leur tâche. Les énonciations de ce registre doivent bien entendu

correspondre exactement à la situation dans les chais. Il va sans dire que le défaut de tenue du registre rend la fraude plus aisée : mais les risques sont grands ; le négociant pris en faute pourra être poursuivi devant le Tribunal Correctionnel et condamné à une peine. En outre des dommages-intérêts très élevés pourront être mis à sa charge.

La Jurisprudence admet en effet que l'Institut National des Appellations d'Origine, dont la mission est de défendre les intérêts collectifs des producteurs est recevable et bien fondé à agir contre un négociant en vins poursuivi pour défaut de registre (Agen, Ch. Corr. 17 mai 1956 : Institut National des Appellations d'Origine contre Vigouroux : *Semaine Juridique* J.C.P. 27 mars 1957, IV, page 51).

Ces dommages-intérêts peuvent égaler et même dépasser l'importance de la condamnation pénale ; en tout cas ils s'ajoutent à elle et dans l'ensemble la sanction encourue peut être extrêmement lourde.

André PRAX,
Docteur en Droit.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'Ecole d'Agriculture et de Viticulture « Charlemagne », à Carcassonne (Aude), offre aux jeunes gens qui se destinent à une carrière agricole en France ou dans les Territoires d'Outre-Mer, un enseignement général, technique et pratique, réparti sur deux années.

Ils ont ensuite la possibilité, au cours d'une troisième année, de se perfectionner ou de se spécialiser dans une branche agricole de leur choix.

L'Ecole « Charlemagne » dispose d'un domaine de 30 hectares où sont pratiquées la plupart des cultures méridionales : céréales, fourrages, vigne, plantes sarclées, cultures maraichères et fruitières. Mais la viticulture y occupe une place prépondérante : une collection des divers cépages de la région et un matériel de cave moderne permettent un enseignement professionnel complet.

Tracteurs et motoculteurs de différentes marques sont mis à la disposition des élèves pour l'étude de la mécanisation agricole.

Niveau d'entrée : Certificat d'Etudes primaires ou examen équivalent.

Age : 14 à 18 ans.

Admission : Les demandes d'inscription pour la prochaine année scolaire sont reçues par la Direction de l'Etablissement jusqu'au 20 juillet.

Des bourses peuvent être accordées aux candidats nécessiteux.

Tous renseignements complémentaires seront fournis sur demande par le Directeur de l'Ecole d'Agriculture « Charlemagne », à Carcassonne. Tél. : 7-59.

Admission à l'Ecole Régionale d'Agriculture d'Hyères. — L'Ecole Régionale d'Agriculture d'Hyères est un établissement agricole du second degré, dépendant du Ministère de l'Agriculture, qui reçoit, après concours, les jeunes gens ayant suivi au moins un enseignement correspondant à celui de la 3me moderne (lycées et cours complémentaires), les titulaires du B.E.P.C. ou du B.E. peuvent être admis sans concours.

L'Ecole reçoit des internes, des demi-pensionnaires et des externes. Des bourses peuvent être accordées.

Les demandes d'admission doivent parvenir *avant le 15 Juin*.

Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétariat de l'Ecole, à Hyères. Téléphone : 3.56.

— • —

Journée de Motoviticulture, Salles-en-Beaujolais (Rhône), le 13 Juin 1957. — L'Institut Technique du Vin organise, le 13 Juin 1957, à Salles-en-Beaujolais (Rhône), une Démonstration de Motoviticulture avec les concours de la Direction des Services Agricoles du Rhône et l'Union Viticole du Beaujolais.

Renseignements à : la Direction des Services Agricoles du Rhône, 12, rue Port-du-Temple, Lyon, ou à M. Texier, Secrétaire général de l'Union Viticole du Beaujolais, 11, rue de la Gare, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

— • —

Ecole Régionale d'Agriculture de Sainte-Livrade-sur-Lot (L.-et-G.) *Stage de productivité concernant l'irrigation*. — Sur l'initiative de la Fédération des Cercles de Jeunes Agriculteurs et en collaboration avec les Services Officiels du Ministère de l'Agriculture, pendant trois journées consécutives, de nombreux conférenciers spécialistes des questions d'irrigation, ont exposé l'intérêt que présente les méthodes modernes d'irrigation, pour lesquelles l'agriculteur dispose actuellement d'un matériel complet et varié.

Le compte rendu de ces conférences doit paraître fin juin sous forme d'un numéro spécial dans la *Revue de l'Ecole Régionale d'Agriculture de Sainte-Livrade-sur-Lot*.

Tous les agriculteurs sont intéressés à ce problème, qui vise, avec l'augmentation des rendements, un abaissement des prix de revient et en conséquence, une augmentation importante de la productivité.

Les souscriptions sont reçues avant le 15 juin prochain à l'Ecole Régionale d'Agriculture de Sainte-Livrade-sur-Lot, le prix de chaque exemplaire étant fixé à 360 fr. franco.

— • —

Institut Technique du Vin : *Centre Pilote de Motoviticulture*. — Dans le cadre de la Foire-Exposition des Etats du Languedoc qui se tient *à Pézenas du 15 au 30 juin 1957*, le Centre Pilote de Motoviticulture de l'Institut Technique du Vin, organise le *samedi 29 juin de 9 h. 30 à*

12 h. 30, une démonstration de pulvérisation et de poudrage, au Domaine de la Grange des Près, à Pézenas (Route de Montpellier à Pézenas).

Caractéristiques du vignoble : Plantation à 1 m 50 × 1 m 50 ; Conduite en gobelet languedocien non palissé ; Larges fourrières ; Terrain très accessible.

Partie Officielle

DECRET N° 57-593 DU 17 MAI 1957 RELATIF A LA DECLARATION DE RECOLTE DES VINS

Article premier. — Outre les énonciations prévues aux articles 407, 408 et 409 du Code général des impôts et à l'article 12 du Code du vin, les déclarations prévues aux dits articles doivent indiquer :

1° si l'exploitant désire commercialiser tout ou partie de sa récolte ou, au contraire, si celle-ci doit être réservée entièrement à la consommation familiale ;

2° les modifications de structure, autres que celles résultant d'arrachages ou de plantations, intervenues dans le vignoble depuis la précédente déclaration de récolte.

Article 2. — En application des dispositions de l'article 45 du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953, la délivrance des titres de mouvement pourra être refusée au récoltant en cas d'infraction aux prescriptions de l'article premier ci-dessus.

Article 3. — Le présent décret est applicable à l'Algérie.

(Extrait du *Journal Officiel* du 18 mai 1957, p. 4926).

Il est inutile de souligner l'importance de ce texte qui vient modifier les règles auxquelles devaient obéir jusqu'ici les déclarants. Deux dispositions nouvelles sont introduites.

La première vise à préciser l'importance de la fraction commercialisable de la récolte, ce qui doit faciliter le calcul des charges de l'assainissement et ramener à une plus juste appréciation la qualité de « petit déclarant ».

La seconde, qui exige la déclaration des modifications de structure autres que l'arrachage (mutations, etc...) tend probablement à actualiser par une annuelle mise-à-jour les données du cadastre viticole en cours d'établissement.

Il est vraisemblable que la déclaration de récolte, document assez simple jusqu'ici, ira en se compliquant dans l'avenir.

P. A. V.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (25) 9 à 9°5, 335 à 345 : 9°5 à 10°, 345 à 365 ; Corbières : 10 à 10°5, 370 à 375 ; Minervois, 10 à 10°5, 370 à 375. — Lézignan Corbières (29) V.C.C., 9 à 10°, 345 à 370, 10 à 10°5, 370 à 375 ; V.D.Q.S. Corbières, 10 à 11°, 375 à 385, 11 à 11°5, 385 à 390 ; 12°, 400 à 405 ; Hautes Corbières, 12° et dessus 405 à 420 ; Minervois, 10 à 11°, 375 à 385. — Narbonne (29), V.C.C., 9 à 11°, 345 à 385 ; Corbières, 10 à 12°, 370 à 420 ; Minervois, 10 à 11°, 370 à 385.

Gard. — Nimes (27) 9 à 10°, 345 à 360 ; 10 à 10°5, 360 à 385 : Vins de café : 11°5 à 14° et vins rosés, 400 à 430 : Côtes du Rhône, 11 à 13°, 630 à 650.

Hérault. — Béziers (24) Vins rouges, 9 à 11°, 340 à 375 ; 11 à 12°, 375 à 400 ; vins rosés et blancs insff. d'aff. pas de cote ; C.S., 10 à 11°, 367. — Montpellier (4) 9 à 11°, 350 à 380 ; C.S., 370. — Sète (29), Vins de pays, insuff. d'aff. pas de cote ; Vins d'Algérie, Alger : 11 à 13°, 440 à 450 ; Oran, 12 à 13°9, 445 à 455 : 14° et au-dessus, 460 et au-dessus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (25) Vins rouges, 10 à 10°5, 370 à 380 ; 11 à 11°5, 385 à 390 ; 12 à 12°5, 395 à 405 ; Corbières Roussillon V.D.Q.S., 12 à 14°, 400 à 425 ; Vins de café, 12°5 à 13°, 410 à 420.

Var. — Brignoles (25) 10°5 à 11°, 360 à 375 ; 11°5 à 12°, 380 à 400 ; Rosés, 11 à 12°, 380 à 400 ; Blancs insuff. d'aff. pas de cote.

ALGERIE. — *Alger* (31) V.C.C. libres rouges 10 à 10°5, 1er choix 380 ; Blancs de blancs 12°, 1er choix, 400.

Mostaganem (31) Vins libres rouges, 390 à 400 ; Rosés, 400.

Oran (31) Rouges et Rosés, 390 à 400.

BIBLIOGRAPHIE

L'OFFICIEL DES MARQUES. — Caractéristiques et Prix des Voitures, Camions, Motos, Tracteurs agricoles.

Le numéro du 2me trimestre, révisé et mis à jour, donne les caractéristiques et prix de 1.285 modèles de Voitures, Camions, Camionnettes, Cars, Motocyclettes et Tracteurs agricoles neufs. Il donne également les cours de 2.310 modèles de Voitures, Véhicules industriels, Motos et Tracteurs agricoles d'occasion. Les acheteurs et les vendeurs y trouveront tous les détails de la construction de tous véhicules à moteur neufs et d'occasion.

Envoi franco contre 150 francs en mandat ou timbres. L'OFFICIEL DES MARQUES, 23, rue Truffaut, Paris (17me).

Montpellier. — Imprimerie P. Déhan, 5, rue Vieille-Intendance

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 19 AU 25 MAI 1957

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm
ANGERS	16	6	1	18	7	«	19	11	«	20	5	«	18	6	«	15	5	«	16	8	1
COGNAC	18	8	3	18	7	«	19	6	«	21	9	«	22	10	«	19	7	«	18	8	3
BORDEAUX	19	7	2	18	6	1	19	4	«	22	10	«	23	11	P	20	8	P	19	6	4
TOURS	18	9	2	18	5	P	19	11	«	20	5	«	17	6	«	17	5	«	13	8	
CLERMONT-FER	22	8	P	16	8	3	17	2	«	19	8	«	18	3	«	17	4	«	15	5	P
TOULOUSE	22	8	P	17	9	3	19	7	«	20	7	«	23	10	«	17	9	P	18	9	P
PERPIGNAN	21	11	1	19	12	P	21	13	«	24	15	«	28	14	«	22	14	1	24	11	«
MONTPELLIER	21	13	P	20	12	«	20	«	«	25	12	«	24	9	«	22	10	P	21	12	«
REIMS	20	9	5	16	5	P	18	8	«	17	4	«	15	2	«	16	8	P	13	9	5
STRASBOURG	23	12	4	15	9	3	14	3	«	18	7	4	16	7	P	15	5	«	17	12	P
DIJON	21	10	6	16	8	P	17	5	«	19	7	P	18	6	«	17	5	«	16	12	«
NICE	21	13	«	22	3	1	21	14	6	21	13	«	20	12	«	19	15	«	19	13	15
AJACCIO	20	9	«	19	9	P	19	9	«	20	9	«	20	11	«	20	13	P	18	9	2

SEMAINE DU 26 MAI AU 1ER JUIN 1957

ANGERS	16	10	1	19	6	«	17	6	«	17	6	«	19	7	«	20	9	«	22	7	«
COGNAC	16	14	«	14	9	5	16	8	P	16	9	«	21	11	«	22	10	1	23	10	P
BORDEAUX	19	8	«	15	10	2	14	7	«	17	10	«	20	10	16	21	10	4	21	9	P
TOURS	15	10	12	18	6	«	15	6	«	17	5	«	18	8	«	22	9	«	22	9	«
CLERMONT-FER	17	12	P	12	7	«	11	7	«	12	3	«	17	9	«	20	11	4	20	8	1
TOULOUSE	18	10	P	19	12	P	19	11	8	17	11	P	18	12	2	16	11	25	21	9	P
PERPIGNAN	19	14	«	23	13	4	17	12	59	21	13	3	19	14	7	21	13	3	24	13	1
MONTPELLIER	19	6	P	23	9	«	18	11	16	19	12	«	19	11	«	18	12	7	19	10	10
REIMS	22	7	P	19	3	«	17	2	«	18	2	«	19	3	«	22	7	«	22	7	«
STRASBOURG	18	8	«	17	6	«	13	5	«	15	3	«	19	4	«	22	6	«	23	8	«
DIJON	17	11	P	14	7		9	7	«	14	5	«	18	8	«	21	11	1	22	8	P
NICE	17	14	16	20	13	P	19	12	13	21	14	P	19	12	«	17	11	3	19	13	«
AJACCIO	20	9	«	21	11	«	19	14	4	20	15	6	20	23	1	25	12	P	22	9	«

L'Elite des Viticulteurs emploie :

Contre le MILDIOU

DITHACUIVRE

Contre les VERS de la GRAPPE

Gesarol

FLY-TOX

108

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

Contre l'OÏDIUM..

ajoutez à la bouillie...

SULTOX

SOUFRE DISPERSÉ PAR FUSION

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

6, rue de la République - MONTPELLIER

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS

CYPRÉS

MONTFAVET

(Vaucluse)

Tél. : 9-34 AVIGNON

AU SERVICE

DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:

Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER

Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

AUGMENTEZ vos RENDEMENTS

et REDUISEZ vos FRAIS GENERAUX

EN UTILISANT LES

Engrais Complexes O.N.I.A.

à haute teneur

Agents généraux :

MM. BERAUD & GLEIZES

3*bis*, rue de la Violette

NIMES (Gard)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ONIA

ENGRAIS AZOTÉS — TOULOUSE — ENGRAIS COMPLEXES

qui contiennent :

L'AZOTE
Le PHOSPHORE
La POTASSE

nécessaires à vos cultures

WD

CONTRE LE MILDIOU DE LA VIGNE

BORTENE

enfin

une bouillie
organo-cuprique
à base de
SULFATE DE CUIVRE

C^ie BORDELAISE des produits chimiques